

Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piemont)

Barolo Gavarini Chiniera DOCG

Jahrgang	2018
Produzent	Elio Grasso
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14.5% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Gavarini Chiniera ist eine Subzone innerhalb der Grosslage Ginestra. Der Boden ist von kalkhaltigem, weissem Lehm und Sand dominiert. Diese Art von Bodenbeschaffenheit bringt robuste, kompakte und maskuline Barolos hervor. Nach der selektiven Handlese in der zweiten Oktoberhälfte, erfolgt die Maischegärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank während 12 bis 16 Tagen. Die Reifung erfolgt für 24 Monate in grossen slawonischen Eichenfässer, gefolgt von einer Flaschenreife für 8 bis 10 Monate.

Unsere Degustationsnotiz

Im Glas leuchtet dieser Barolo in einem lebendigen Granatrot. Zugänglich, offene Nase mit Aromen von Holunder, Brombeeren und dazu etwas Lakritze. Am Gaumen wiederum viel schwarze Frucht mit Aromen von Rauch und Feuerstein. Unglaublich zarter und sinnlicher Abgang.

Elio Grasso

Der grosse Barolista und Grand Seigneur Elio Grasso ist ein strenger und selbstkritischer Winzer aus dem Piemont. Zusammen mit seiner warmherzigen Frau Marina und dem tüchtigen Sohn Gianluca schafft er es stets von neuem, aus 18 Hektaren erstklassigen Lagen terroirbetonte, authentische Weine zu erzeugen. Mit seinen einzigartigen Baroli Gavarini Chiniera und Ginestra Casa Maté, die den Spagat zwischen Robustheit und Eleganz in Perfektion beherrschen, hat er seine eigene unverwechselbare Spur gefunden. Die Grasso's setzen die Arbeit im Weinberg vor die Arbeit im Keller und fühlen sich zu Recht mehr als Weinbauer denn als Weinmacher.

